

Rezept

Butterspätzle

Ein Rezept von Butterspätzle, am 17.04.2024

Zutaten

400 g Mehl

Salz

2 EL Butter

4 Eier (Größe M)

frisch geriebene Muskatnuss

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 30 MIN. RUHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier und 200 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers in 2-3 Min. zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Teig mit 1 TL Salz und Muskat würzen und 30 Min. quellen lassen.
2. In einem großen Topf Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig durch eine Spätzlepresse portionsweise in das kochende Wasser drücken. Jede Portion kurz aufkochen, die aufsteigenden Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin bei mittlerer Hitze 4-5 Min. erwärmen, dabei mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.